

La Carte

LUNDI À VENDREDI : 11H30 - 14H ET 18H30 - 22H

SAMEDI ET DIMANCHE : 11H30 - 22H

Bienvenue aux Bains de Saillon !

Nous vous proposons une carte, majoritairement réalisée à base de produits régionaux et authentiques acquis le plus près possible de notre établissement.

Nous vous souhaitons un bon appétit !



BAINS DE SAILLON

Suivez nous sur    #bainsdesaillon

Les Mets

- ENTRÉES -

PETITE SALADE VERTE DU MOMENT	8.50
CRUDITÉ DU PRINTEMPS EN SALADE	11.50
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU	22.00
Morilles, asperges et noisettes torréfiées	
CARPACCIO DE SAUMON	19.00
Mariné aux agrumes et poivre rose, mousse légère de pamplemousse, saladin printanière	
GASPACHO DE CAROTTES À LA MENTHE	10.50
Tuile de pain au piment et lard de Colonnata	
BALLOTINE DE TRUITE DE BREMGARTEN	18.00
A l'ail des ours, bouquet de mesclun, vinaigrette à la moutarde douce	

- PLATS VÉGÉTARIENS -

SAUTÉ DE TOFU AU SÉSAME	26.00
Légumes Thaï et riz basmati	
COUSCOUS AUX SEPT LÉGUMES	29.00
Semoule aux tomates séchées et aux olives	

- PLATS CHAUDS -

TOURNEDOS DE FILET D'AGNEAU	44.00
Jambon cru, sauce miel et poivre de Kampot, crémeux de patates douces, chiffonnade de légumes au beurre de romarin	
ENTRECÔTE DE BOEUF & GAMBAS	46.00
Carottes fanes glacées, quenelles de pommes de terre et jus de viande aux saveurs de la mer	
COU DE VEAU AUX ÉPICES BBQ	32.00
Confit à basse température, patates douces rôties et salade verte	
SUPRÊME DE POULET DE LA GRUYÈRE	44.00
Rôti aux morilles, sauce crème et vin blanc aux herbes fraîches, linguine, asperges blanches et vertes	
BOWL DE MIGNONNETTES DE POULET	28.00
Légumes, curry vert à la Thaï et riz basmati	

- PLATS FROIDS -

ANTIPASTI À L'ITALIENNE	23.00/37.00
Jambon cru, salami piquant, lard de Colonnata, artichaut, tomate séchée, Grana Padano et olives	
ASSIETTE VALAISANNE AOP/IGP	23.00/37.00
Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse d'Anniviers, fromage d'Orsières et pain de seigle	
TARTARE DE BOEUF AUX ASPERGES	36.00
Pesto d'ail des ours, chiffonnade marinée à cru, frites fraîches et toasts grillés	

- BURGERS -

Bun artisanal et servi avec des frites fraîches locales

BURGER WALLIS CHEESE	33.00
Steak pur boeuf, lard grillé, Raclette AOP, roquette et sauce au poivre	
LE TUNA-CURRY	33.00
Crispy de thon, avocat, sauce curry et oignons rouges	
LE VÉGIE	27.00
Steak à base de pois chiches, oignons caramélisés, épinards frais, tomates séchées et sauce maison	

Les Mets

- PÂTES & RISOTTO -

LINGUINE FRAÎCHES AUX ASPERGES	29.00	RISOTTO À LA CRÈME DE PETITS POIS	29.00
Courgettes et salsa di vongole		Roquettes et lard grillé	
PACCHERI AUX ÉPINARDS FRAIS	26.00	RISOTTO AUX MORILLES	35.00
Chanterelles et crème de Grana Padano		Asperges et rebibes de Vieux-Valais	

- PIZZAS -

MARGHERITA	18.00	VALAISANNE	27.00
Tomate, Mozzarella fior di latte et origan		Tomate, Mozzarella Fior di latte, champignons, Raclette, lard sec du Valais et origan	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.00	DIAVOLA CALABRESE	26.00
Tomate, Mozzarella Fior di latte, jambon et champignons		Tomate, Mozzarella di Bufala, crème de Nduja et salami piquant calabrais	
MARINARA	15.00	SALMONE	24.00
Tomate, ail, anchois et tomates cerises confites		Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, tomates confites, ricotta aux agrumes et origan	
CALZONE	22.00	NORMA	26.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon et œuf		Tomate, Mozzarella Fior di latte, aubergine frite, Ricotta salata et tomates cerises	
TONNO E CIPOLLA	22.00	GAMBAS E AGLIO	27.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, thon et oignons		Tomate, gambas à l'ail, tomates confites et huile de basilic	
NAPOLETANA	22.00	CAPRA	26.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, câpres, anchois et olives		Tomate, fromage de chèvre, Grana Padano, miel, noix, rucola et origan	
4 SAISONS	23.00	MARGHERITA 2.0	24.00
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, olives, champignons et poivrons		Tomate, tomates séchées, Mozzarella di Bufala et basilic	
PARMA	26.00		
Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon cru typo Parma, rucola et scaglie di Grana Padano			
VÉGÉTARIENNE	24.00		
Tomate, Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons et scaglie di Grana Padano			
LA 4 FROMAGES	26.00		
Mozzarella fior di latte, Taleggio, Raclette, Grana Padano et Gorgonzola			

**POUR LES PETITS APPÉTITS, NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES EN TAILLE RÉDUITE.
RÉDUCTION : 2.00**

Les Mets

- DESSERTS -

CAFÉ GOURMAND 4 mignardises avec un thé ou café	11.00	RESTRUCTURATION D'UNE FORÊT NOIRE Mousse au chocolat, confit de cerises, sponge cake, chocolat noir, chantilly et mascarpone	14.00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Salpicon de fraises	11.00	POT DE FRAISES Fraises coupées et coulis, mousse de basilic et chocolat noir	13.00
FLORENTIN ASPERGES & RHUBARBE Rhubarbe confite et framboises marinées aux agrumes	14.00		

- COIN ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) -

NUGGETS MAISON DE POULET Frites fraîches et salade	15.00	BOULE DE GLACE AU CHOIX Avec Smarties	3.90
STEAK DE BŒUF HACHÉ Frites fraîches et salade de carottes	18.00	PETIT MOELLEUX AU CHOCOLAT Sauce vanille	5.00
FILET DE LOUP DE MER POÊLÉ Pommes vapeur et salade de tomates	18.00		
PIZZA MARGHERITA Tomate, Mozzarella fior di latte et origan	11.00		
PIZZA PROSCIUTTO Tomate, Mozzarella Fior di latte et jambon	13.00		

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenances poissons et fruits de mer :

Saumon - Norvège | Crevettes - Vietnam | Poulpe - Espagne | Loup de mer - FAO37 | Thon - FAO71 et FAO51 | Anchois - FAO37

Provenances viande : Bœuf - Suisse et Paraguay | Porc - Suisse et Italie | Agneau - Irlande et Nouvelle-Zélande | Poulet - Suisse

Les prix sont en francs suisses - Services et TVA inclus

Les Boissons

- MINÉRALES -

BOUTEILLE	3.3DL / 5DL / 1L
Henniez	4.00 / 6.00 / 9.00
San Pellegrino	6.50
VERRE	2DL / 3DL / 5DL
Eau pétillante	3.30 / 4.00 / 5.00

- SODAS -

BOUTEILLE	
Coca Cola / 33CL	4.50
Schweppes Indian Tonic / 20CL	4.50
San Pellegrino Sanbittèr / 10CL	4.30
VERRE	2DL / 3DL / 5DL
Thé froid : Citron ou Pêche	3.50 / 4.20 / 5.50
Limonade : Citron ou Grapefruit	3.50 / 4.20 / 5.50

- JUS DE FRUITS -

BOUTEILLE	2.5DL
Îris jus de tomate / nectar d'abricot du Valais	5.50
VERRE	2DL / 3DL / 5DL
Îris jus de pomme	3.90 / 4.20 / 5.50
Jus d'orange	3.20 / 4.10

- CAFÉS & THÉS -

Thé Chaud	4.00
Café, Espresso, Ristretto	4.00
Double Espresso	6.50
Renversé / Cappuccino	4.50
Latte Machiatto	4.90
Café Viennois / Chocolat Viennois	5.30
Chocolat Chaud (Ovomaltine ou Caotina)	4.00
Lait Froid / Lait Chaud	3.20
Swiss Rock Coffee (Abricot ou william)	9.00
Irish Coffee	13.00
Grog (rhum)	6.00

- BIÈRES -

BLONDE	
L'Échappée Originale, Rouvinez, Sierre / 37.5CL	7.50
Feldschlösschen sans alcool / 33CL	4.70
BLANCHE	
La Cathédrale, 7Peaks, Morgins / 33CL	6.50
INDIA PALE ALE	
Les Cimes de l'Est, 7Peaks, Morgins / 33CL	6.50
BRUNE	
Les Doigts, 7Peaks, Morgins / 33CL	6.50

- CRUS AU VERRE -

LES CLASSIQUES	10CL
Dôle Blanche	4.00
Rosé	5.00
Gamay	4.00
Pinoit Noir des Bains de Saillon	4.90
Kir au vin blanc	5.00
Prosecco	6.50
Florésie (doux et pétillant)	6.00
Malvoisie Flétrie (liqueureux)	8.00
SUGGESTIONS VINS BLANCS	
Fendant cave la Sarvaz Christian Perraudin Saillon	4.00
Johannisberg Rives du Bisse, Ardon	6.00
Petite Arvine, Cave Corbassière, Saillon	6.50
SUGGESTIONS VINS ROUGES	
Cornalin, Domaine Dussex, St Pierre de Clages	7.50
Merlot, Cave Ardévaz, Chamoson	8.50
Syrah, Cave Clément Luisier, Saillon	9.00

- APÉRITIFS -

Martini / Campari / Apérol / Suze / Cynar 4CL	6.00
Appenzeller 4CL / Porto Blanc 8CL	6.50
Pastis 51 / Ricard 2CL	4.50

Les Vins

- BLANCS D'ICI -

FENDANT 75CL

Pierre-Antoine Crettenand, Saillon	39.00
Domaine des Chevaliers, Salgesch	35.00

JOHANNISBERG

Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson	41.00
Cave Corbassière, J-L Cheseaux-Sierro, Saillon	39.00
Cave Rives du Bisse, Famille Delaloye, Ardon	40.00
Clément Luisier, Saillon	42.00

PETITE ARVINE

Cave Corbassière, J-L Cheseaux-Sierro, Saillon	44.00
Grand cru - Gérard Dorsaz-Lonfat, Fully	48.00
Petite Arvine d'Anzé, Cave des Amandiers, Saillon	49.00
Jean-Yves Crettenand, Saillon	52.00
Collection F, Les Files de Charles Favre, Sion	52.00

AMIGNE

Cave du Vieux-Moulin, Romain Papilloud, Vétroz	48.00
--	-------

PAÏEN / HEIDA

Cave des Amandiers, Alexandre Délétraz, Saillon	49.00
---	-------

MALVOISIE FLÉTRIE

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon	41.00
---	-------

HUMAGNE BLANCHE

Cave du Bonheur, Isabelle Ançay, Fully	57.00
Hurlevent, Les Fils de Charles Favre, Sion	53.00

- BLANCS D'AILLEURS -

ITALIE 75CL

Roero Arneis, DOCG Roero, Az. AGr. Valfaccenda	57.00
Colli Tortonesi, DOC Colli Tortonesi, Oltretorrente	44.00

FRANCE

Chardonnay, AOC Bourgogne, Quentin Jeannot	48.00
--	-------

- PÉTILLANTS -

CHAMPAGNE 75CL

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	90.00
Louis Roederer Collection Brut	130.00

MOUSSEUX

Prosecco DOC	45.00
--------------	-------

- ROSÉ D'ICI -

ROSÉ CUVÉE DES MAGES 75CL

Cave Corbassière, J-L Cheseaux-Sierro, Saillon	37.00
--	-------

- DEMI-BOUTEILLES -

FENDANT ½ BT

Pierre-Antoine Crettenand, Saillon / 50CL	26.00
Cave de la Sarvaz, Christian Perraudin, Saillon / 50CL	20.00

JOHANNISBERG

Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson / 37.5CL	24.00
Cave de la Sarvaz, Christian Perraudin, Saillon / 50CL	22.00

PETITE ARVINE

Grand cru - Gérard Dorsaz-Lonfat, Fully / 37.5CL	32.00
Petite Arvine d'Anzé, Cave des Amandiers, Saillon / 50CL	38.00

AMIGNE

Cave du Vieux-Moulin, R. Papilloud, Vétroz / 37.5CL	31.00
---	-------

PAÏEN / HEIDA

Cave des Amandiers, Alexandre Délétraz, Saillon / 50CL	39.00
--	-------

MALVOISIE FLÉTRIE

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon / 50CL	41.00
--	-------

MOUSSEUX

La Florésie, Caroline Rossier, Saillon / 49CL	29.00
---	-------

DÔLE BLANCHE

Cave Marc-André Rossier, Saillon / 50CL	20.00
---	-------

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut / 37.5CL	59.00
--------------------------------------	-------

Les Vins

- ROUGES D'ICI -

PINOT NOIR 75CL

Bains de Saillon, Saillon	34.00
Pierre-Antoine Crettenand, Saillon	48.00
Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon	44.00

DÔLE / DIOLINOIR

Diolinoir, Cave Ardévaz, Fam. Boven, Chamoson	49.00
---	-------

GAMAY

Cave Rive du Bisse, Famille Delaloye, Ardon	39.00
Cave des Amandiers, Alexandre Délétraz, Saillon	45.00
Pierre-Antoine Crettenand, Saillon	39.00
Valentina Andrei, Saillon	55.00

MERLOT

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon	48.00
Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson	58.00
Cave Corbassière, J-L Cheseaux-Sierro, Saillon	53.00
Valentina Andrei, Saillon	75.00

HUMAGNE ROUGE

Cave des Champs, Claudy Clavien, Miège	60.00
Cave des Amandiers, Alexandre Délétraz, Saillon	65.00

SYRAH

Pierre-Antoine Crettenand, Saillon	65.00
Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson	52.00
Clément Luisier, Saillon	60.00
Les Fils de Charles Favre, Sion	67.00

CORNALIN

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon	60.00
Domaine Dussex, St-Pierre-de-Clages	52.00
Cave des Champs, Claudy Clavien, Miège	59.00
Hurlevent, Les Fils de Charles Favre, Sion	57.00

ASSEMBLAGES

Galba Noir, Yvon Cheseaux, Saillon	47.00
X, Domaine Dussex, St-Pierre-de-Clages	49.00
Royal R, Clément Luisier, Saillon	57.00

- ROUGES D'AILLEURS -

ITALIE 75CL

"La Vila", DOCG Barbera d'Asti, Olim Bauda	39.00
Barolo DOCG, Domaine Réva	79.00
Colline Novaresi Spanna DOC, Cantina Il Chiosso	41.00
Poderalta Toscana IGT, Sassoregale	71.00

PORTUGAL

Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto	39.00
---------------------------------	-------

FRANCE

Bourgogne Pinot Noir AOC, Quentin Jeannot	48.00
Les Challeys Saint-Joseph AOC, Delas Frères	59.00
D. des Genêts Vacqueyras AOC, Delas Frères	54.00
Saint Esprit Côtes du Rhône AOC, Delas Frères	41.00
St Estèphe AOC, Château Haut-Beauséjour	90.00
Clos de la Barthassade AOC, Terrasses du Larzac	67.00

- DEMI-BOUTEILLES -

PINOT NOIR ½ BT

Pierre-Antoine Crettenand, Saillon / 50CL	31.00
---	-------

DÔLE / DIOLINOIR

Dôle, Pierre-Antoine Crettenand, Saillon / 50CL	23.00
Diolinoir, Cave Ardévaz, Boven, Chamoson / 37.5CL	28.00

GAMAY

Cave Marc-André Rossier, Saillon / 50CL	20.00
Cave de la Sarvaz, Christian Perraudin, Saillon / 50CL	20.00

MERLOT

Cave des Remparts, Yvon Cheseaux, Saillon / 50CL	35.00
Cave Corbassière, J-L Cheseaux-Sierro, Saillon / 37.5CL	29.00

HUMAGNE ROUGE

Cave des Champs, Claudy Clavien, Miège / 50CL	45.00
---	-------

SYRAH

Pierre-Antoine Crettenand, Saillon / 50CL	42.00
Cave Ardévaz, Famille Boven, Chamoson / 50CL	38.00

CORNALIN

Domaine Dussex, St-Pierre-de-Clages / 50CL	36.00
--	-------

ASSEMBLAGES

Galba Noir, Yvon Cheseaux, Saillon / 50CL	37.00
---	-------

Les Alcools

- LIQUEURS -

	4CL
Limoncello / Amaretto / Jägermeister	7.00
Baileys / Sambuca / Get 27	7.00
Cointreau / Grand Marnier	9.00 / 10.00
Liqueur / Douce Morand : Abricot / Poire	12.00

- SPIRITUEUX -

	4CL
Gin Gordon's / Gin Tanqueray	9.00 / 12.00
Vodka Smirnoff / Vodka Belvedere Pure	9.00 / 12.00
Rhum Bacardi Carta Blanca	9.00
Rhum Havana Club Blanc 3 Ans	10.00

- WHISKIES -

	4CL
Ballantine's Finest / J&B Rare / Red Label J.Walker	9.00
Jameson	10.00
Jack Daniel's / Bourbon Four Roses	11.00
Chivas Regal 12 Ans	14.00
Glenfiddich 12 Ans / Talisker 10 Ans	15.00
Oban 14 Ans / Lagavulin 16 Ans	16.00 / 18.00

- COGNAC / ARMAGNAC -

	2CL
Cognac Remy Martin V.S.O.P	9.50
Cognac Hennessy XO	17.00
Grand Armagnac Paul du Vignau VSOP	8.00

- EAUX-DE-VIE -

	2CL / 4CL
Abricotine du Valais AOP Morand	7.50
Abricot du Valais / Williamine Morand	7.00
Prune Willisauer / Fruits à pépins	5.00
Framboise Morand	6.00
Pomme / Marc du Valais Morand	5.00
Kirsch Morand	5.50
Génépi d'Anniviers Savioz	6.50
Grappa Fior Di Vite	5.50
Grappa di Brunello Paesanella	6.50
Grappa di Barbera Marolo	8.00
Tequila Sierra Silver	6.00 / 10.00
Tequila J. Cuervo Especial Reposado	6.50 / 11.00
Calvados du Pays De L'Auge Morin	5.00 / 9.00
Calvalais 3 Ans	6.50 / 12.00
Vieille prune Morin	6.00 / 11.00

- COCKTAILS -

Apérol Spritz	9.00
Hugo	9.00
Negroni	12.00
Mojito	14.00
Cocktail Rio (sans Alcool)	6.50
<small>Jus d'orange, limonade, sirop grenadine, rondelles d'agrumes</small>	